



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIKESİR KAYMAKLISI

Hamur tahtasına 650 gram un kümeleyip, ortasına 190 gram tereyağı, 160 gram süt, 4 yumurta sarısı, 13 gram tuz koyarak yoğurunuz. Özlü bir hamur olunca bırakınız. Bir saat sonra çok ince yufka açınız. Bunlardan 10 yufka alınız, beşini üstüste dibi tereyağlı tepsiye yayıp ateşe sürünüz. Altı kızarıncaya çekiniz, öteki beş yufkayı da başka bir tepsiye öbür yufkalar gibi kızartınız. Önce kızaran yufka soğuyunca üzerine kaymak döşeyiniz, öteki tepside soğumuş olan yufkanın üzerine ılık şerbet gezdirip soğutunuz.
